

inankur

山花

秋色の層雲峡

栗白和え伊賀栗盛り ずわい蟹 菊花和え
鶏玉子柿見立て 百合根 茶巾しぼり
牡蠣の時雨煮 菊花大根 蓮根せんべい

かごめの鳴き声と磯の香り

本日のお刺身四種 あしらひ一式

収穫ににぎわう畑

中札内地鶏と旭川薩摩芋のポタージュ フライドオニオン

月明かりと漁火

キンキの香草グリル 季節の野菜添え
バルサミソース

朝霜と放牧の風景

北海道産和牛しゃぶしゃぶ
ポン酢 胡麻たれ 小葱 紅葉おろし

黄金色に実る稲穂と田園

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種
止め挽 愛別産なめこ茸 油揚げ 小葱

落ち葉の絨毯と山の恵み

栗とレーズンのムース パニラ風味
季節の果物

ホテル大雪 OONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦